

出展企業名	白神手づくり工房 有限会社					HP	
代表者	役職	取締役	氏名	柴野 隆司			
メッセージ	世界自然遺産白神山地のブナの森から発見した乳酸菌「作々楽」を使用した、美容と健康にやさしい本格発酵食品を開発しております。乳酸菌「作々楽」は、自然由来の素材としてGABAという成分をつくり出すなどの機能性もあり、各方面から注目されています。乳酸菌の力を生かし、保存料・化学調味料・合成着色料を使用しない、子どもたちにも安心して食べさせることのできる、食品づくりに取り組んでいます。			TEL	0185-54-5405	FAX	0185-54-5404
				ホームページ	http://www.shirakami-sasara.co.jp		
担当者	役職		氏名	柴野 晃大	E-mail	shirakami-sasara@titan.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒016-0825 秋田県能代市柳町4番28			工場等所在地	〒016-0014 秋田県能代市落合字古釜谷地26		

商品情報

乳酸菌甘酒「白神ささら」(プレーン)



栄養成分表示 1本当たり (150g)

エネルギー	143 Kcal
たんぱく質	2.0 g
脂 質	0.3 g
炭水化物	33.0 g
食塩相当	0.0 g

サンプル品分析による推定値
GABA 51mg 含有 (1本当たり)

糖類不使用
ノンアルコール
ストレートタイプ

●名称：清涼飲料水 甘酒
●原材料名：精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌
●内容量：150g
●賞味期限：キャップ下部に記載
●保存方法：直射日光を避け、常温で保存。
●製造者：白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28
電話：0185-54-5405 FAX: 0185-54-5404

冷やすと一層おいしく飲めます。開封後は、早めにお召し上がりください。※本品は、りんごを使用した工場で製造しています。

希望小売価格(税込)	270円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	120日
内容量	150g
JANコード	4571149350050
業務用対応	可能
OEM対応	可能

商品の特長・セールスポイント

世界自然遺産白神山地から採集した乳酸菌「作々楽」と、秋田県産「あきたこまち」米糴で仕込みました。甘酸っぱくてフルーティーな乳酸発酵飲料です。素材そのままの味が楽しめる「プレーン」味をはじめ、国内産の果汁にこだわった「蜜柑」「柚子」「林檎」味。砂糖を使わない自然の甘さと、乳酸菌由来の程よい酸味が特徴です。フード・アクション・ニッポンアワード 2020年度「入賞」

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

乳酸菌発酵調味料「白神ささら」



名 称 乳酸菌発酵調味料

原材料名 精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌

内 容 量 500g

賞味期限

保存方法 直射日光を避け常温保存

製 造 者 白神手づくり工房有限会社
秋田県能代市柳町4-28
TEL 0185-54-5405
FAX 0185-54-5404

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	100kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	0.6g
炭水化物	22.8g
食塩相当量	0.0g

よく振ってからお使いください

4 571149350029

袋:PE,PA
キャップ:PE

希望小売価格(税込)	864円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	180日
内容量	500g
JANコード	4571149350029
業務用対応	可能
OEM対応	可能

商品の特長・セールスポイント

「白神ささら」は、白神山地から発見された乳酸菌を活用し、米糴を原料として作った乳酸菌発酵調味料です。塩麹とは異なり、白神ささらは食塩無添加です。またGABAやアンジオテンシン変換酵素阻害ペプチドを含んでいるため、高血圧予防にも効果的です。現在更に機能性を研究中ですが、抗酸化作用やメラニン色素抑制作用を持ち、アンチエイジングや美容に対する有効性が示されています。乳酸菌発酵調味料「白神ささら」は、パンやスイーツ、肉、魚、野菜など料理や素材を選ぶことなく「うまみ」を引き出すミラクル調味料です。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

乳酸菌甘酒ドレッシング

新商品



●名称：ドレッシング

●原材料名：米(秋田県産)、米糴(秋田県産米)、オリーブオイル、味噌、ドライトマト、食塩、香辛料

●内容量：180g

●賞味期限：下部記載

●保存方法：直射日光を避け、冷蔵庫で保管

●製造者：白神手づくり工房有限会社
秋田県能代市柳町4-28
TEL: 0185-54-5405 FAX: 0185-54-5404

※本品はりんごを使用した設備で製造しています

栄養成分表示
大さじ約1杯(15g)当たり

エネルギー	44.5kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	4.2g
炭水化物	1.6g
食塩相当量	0.3g

4 571149356007

希望小売価格(税込)	648円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	120日
内容量	180g
JANコード	4571149356007
業務用対応	可能
OEM対応	可能

商品の特長・セールスポイント

白神山地の乳酸菌×あきたこまちの米糴、乳酸菌発酵調味料「白神ささら」を使用したドレッシングです。乳酸菌発酵調味料「白神ささら」は、白神山地から発見された乳酸菌を活用し、米糴を原料として作った発酵調味料です。GABAやアンジオテンシン変換酵素阻害ペプチドを含んでいるため、高血圧予防にも効果的です。現在更に機能性を研究中ですが、抗酸化作用やメラニン色素抑制作用を持ち、アンチエイジングや美容に対する有効性が示されています。原材料はあきたこまち、米糴、オリーブオイル、味噌、ドライトマト、食塩、香辛料、乳酸菌とシンプルです。化学調味料・合成着色料・保存料を使用しない乳酸菌が生み出した新しい風味をご賞味ください。サラダだけではなく、パン、お魚、お肉、パスタなどいろいろな料理にばっちり合います。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍